1

- **Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.**
- **Las condiciones de reglaje de este artefacto estarán inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características).**
- **Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.**

CONSEJOS GENERALES DE SEGURIDAD

SU SEGURIDAD Y LA DE TERCEROS ES MUY IMPORTANTE
Este manual y su producto tienen muchos mensajes importantes de seguridad.

ADVERTENCIA: Este aparato no es apto para el uso de personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, a menos que se encuentre bajo supervisión o instrucción, respecto al uso del aparato, de una persona responsable de su seguridad.
Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Este es el símbolo de alerta de seguridad.
Este símbolo alerta sobre situaciones que pueden generar riesgos a su vida y la de terceros.
Todos los mensajes de seguridad tendrán luego de este símbolo las palabras "Peligro" o Advertencia". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO Existe riesgo de perder la vida o que ocurran daños graves si las instrucciones no son seguidas **inmediatamente.**

⚠ ADVERTENCIA Existe riesgo de perder la vida o que ocurran daños graves si las instrucciones no son seguidas.

Todos los mensajes de seguridad mencionan cual es el riesgo potencial, como reducir la posibilidad de daño y que puede ocurrir si las instrucciones no son seguidas.

CONSEJOS IMPORTANTES
EL ENARGAS es quien regula la actividad, estableciendo los reglamentos de instalación, así como las normas utilizadas para certificar la calidad y funcionalidad de los artefactos producidos por las distintas empresas.
La modificación de instalaciones y colocación de artefactos, deben ser realizadas solamente por instaladores habilitados.
Sólo pueden utilizarse artefactos y accesorios aprobados por laboratorios homologados por el ENARGAS, bajo normas emitidas por el mismo, que se reconocen por la placa de aprobación respectiva.
Si no logra encender algún quemador, cierre la llave para evitar acumulación de gas, ventile el ambiente y repita la operación.
Se recomienda cerrar las llaves de paso de gas al ausentarse de su domicilio o antes de acostarse.
En los ambientes con estufas de rayos infrarrojos o catalíticas, asegure la renovación permanente del aire mediante aberturas al exterior. Al acostarse apague el artefacto y cierre la llave de paso.
Controle periódicamente la cañería de ventilación de sus artefactos. Los gases de combustión que no salen al exterior son peligrosos para la salud.
No intente localizar pérdidas de gas mediante el uso de llamas de ningún tipo. Hágalo solamente con agua jabonosa; las burbujas le indicarán el escape de gas si hubiera.
Para prevenir accidentes fatales recuerde que en baños y dormitorios únicamente pueden instalarse artefactos del tipo TIRAJE BALANCEADO. CUALQUIER OTRO SISTEMA ESTA EXPRESAMENTE PROHIBIDO.
Antes de encender cualquier quemador o artefacto es conveniente comprobar por la posición de las llaves o por el olfato si se ha producido alguna perdida de gas. Si ello ha ocurrido, cierre la llave respectiva, suprima toda llama, no encienda ni apague artefactos eléctricos y ventile el ambiente.

La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

CARACTERISTICAS TECNICAS

MODELOS: WFX56DX, WFX56DG y WFX56DE		DIAMETRO DE LOS INYECTORES		Ø Recipiente en mm [*]
		GAS NATURAL (G20)	GAS LICUADO (G31)	
TIPO DE QUEMADOR	Consumo Nominal	Presion suministro: 1,77 kPa (180 mmCA)	Presion de suministro: 2,75 kPa (280 mmCA)	
Quemador rápido (x1)	2,79 kW (2400 kcal/h)	Ø 1,25 mm	Ø 0,90 mm	260
Quemador semirápido (x2)	1,68 kW (1450 kcal/h)	Ø 1,00 mm	Ø 0,70 mm	200
Quemador auxiliar (x1)	0,75 kW (645 kcal/h)	Ø 0,66 mm	Ø 0,50 mm	90
Quemador horno (x1)	3,72 kW (3200 kcal/h)	Ø 1,50 mm	Ø 1,05 mm	

Alimentación	220 V 50Hz
Potencia Eléctrica WFX56DX	25 W
Potencia Eléctrica WFX56DG y WFX56DE	1800 W
Matrícula	M01-0001-01-112

[*] Dimensiones mínimas de los recipientes a utilizar en los diferentes quemadores.

Clase 1 categoría II 2_H3_P

Estos artefactos han sido aprobados por el I.G.A. (Instituto del Gas Argentino) bajo normas del ENARGAS, como así también han pasado por los más exhaustivos controles de calidad que garantizan el correcto funcionamiento de las unidades.
El número de matricula figura en la etiqueta de aprobación colocada en la unidad (al abrir el cajón parrilla).
Artefactos para instalación tipo "X" según norma IRAM 2049.

2

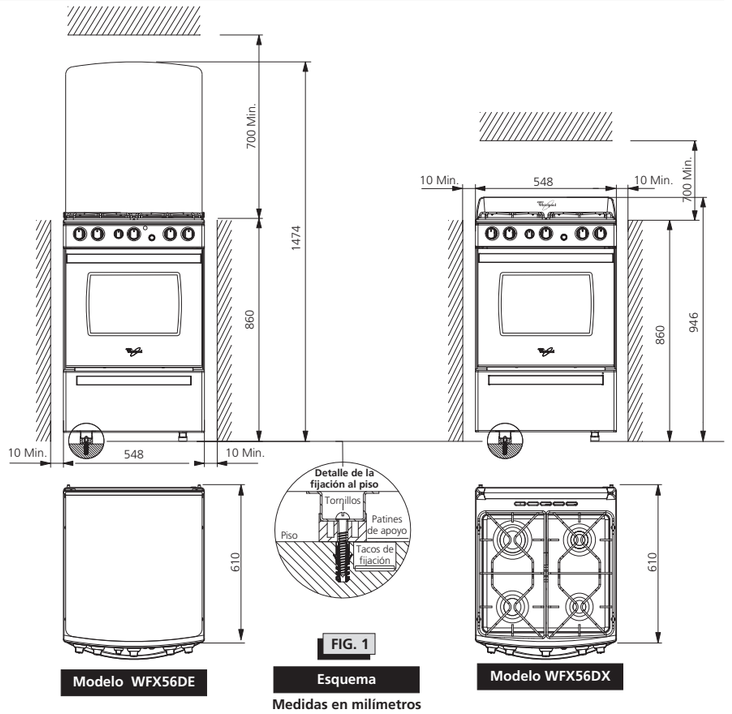
⚠ ADVERTENCIA

Riesgos de daño por exceso de peso
Use dos o más personas para mover e instalar sus productos.
No seguir esta instrucción, puede traer daños a su **columna** o heridas.

1. INSTALACION

Todos los trabajos de instalación deberán efectuarse por un instalador matriculado, y en un todo de acuerdo con lo establecido en las disposiciones y normas mínimas para la ejecución de instalaciones domiciliarias de gas.

Previo al encendido retire todos los componentes de telgopor, plásticos protectores, la película adhesiva adherida a la plancha y las etiquetas en la puerta de horno. Use un paño blando con alcohol para retirar totalmente la sustancia adhesiva, evitando el manchado de los componentes.



Modelo WFX56DE — **FIG. 1 Esquema** — **Modelo WFX56DX**

Medidas en milímetros

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Incendio
Siempre utilice tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales.
Verifique la validez de los tubos y reguladores de presión y sustitúyalos si fuere necesario.
Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.
Instale la cocina de acuerdo a las especificaciones descriptas en el manual de instrucciones.
Si no se siguen estas instrucciones puede causar explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.

Riesgo de Choque Eléctrico
No use cable de extensión.
No use el producto sin conexión a tierra.
No use adaptadores o triples.
Desconecte el suministro de energía antes de darle mantenimiento.
Vuelva a colocar todos los componentes y paneles antes de hacerla funcionar.
No quite el terminal de conexión a tierra.
Conecte el terminal de conexión a una tierra efectiva en su instalación.
Si no se siguen estas instrucciones, puede traer riesgo de vida, incendio o choque eléctrico.

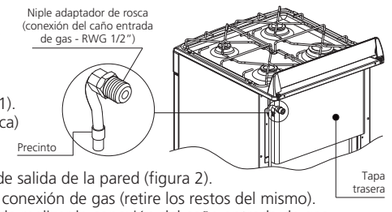
No use este artefacto en lugares sin ventilación permanente.

La cocina deberá instalarse sobre una base sólida y nivelada, a fin que no se mueva durante su uso. La nivelación de la cocina es importante, para evitar inconvenientes durante la cocción, principalmente en sartenes, asaderas, recipientes y moldes para repostería.
Asegúrese que el artefacto este preparado para el tipo de gas que usted dispone en su domicilio (natural o licuado). En caso de no coincidir recomendamos que lea el punto de CAMBIO DE TIPO DE GAS.
Toda información sobre el uso de los artefactos y sus accesorios se ajusta a una correcta presión de gas en su domicilio (vea la sección CARACTERISTICAS TECNICAS).
Estos modelos, con iluminación en el horno y encendido electrónico, deben estar conectados a la red de 220 V, usando la ficha de 3 patas provista (conexión a tierra). En caso de no tener este tipo de tomacorrientes en el lugar, le recomendamos consulte con un electricista matriculado a fin de proveer este tipo de instalación, no reemplazando la ficha del producto ni colocando adaptadores.
Por razones de seguridad y limpieza, es conveniente que la conexión eléctrica del artefacto se encuentre en un lugar accesible.

3

FIJACION DEL ARTEFACTO Y CONEXION DE GAS

Posición caño entrada de gas **FIG. 2**



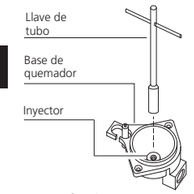
- Retire la puerta horno.
- Retire el cajón parrilla.
- Quite el "tornillo fijación piso" del horno (figura 14), con una llave de 8 mm y el sostén piso.
- Retire el piso del horno.
- Marque la posición de los 4 agujeros para el anclaje, a través de los patines de apoyo (figura 1).
- Retire la cocina y perfore el piso con mecha (broca) de Ø8 mm.
- Coloque 4 tacos de fijación.
- Coloque el niple adaptador de rosca en la boca de salida de la pared (figura 2).
- Corte el precinto (figura 2), que sostiene el caño conexión de gas (retire los restos del mismo).
- Aproxime la cocina a la pared de forma que pueda realizar la conexión del caño entrada de gas (aproximadamente a 25 cm de la pared).
- Conecte la entrada de gas y verifique que no existan perdidas.
- Conecte la cocina al tomacorrientes (electricidad).
- Termine de ubicar la cocina y fije con 4 tornillos (figura 1).
- Proceda a la colocación de los componentes retirados.

No intente localizar pérdidas de gas mediante el uso de llamas de ningún tipo. Hágalo solamente con agua jabonosa; las burbujas le indicarán el escape de gas si hubiera.

IMPORTANTE: Recuerde que las conexiones realizadas con tubos flexibles de goma, de cualquier tipo, se encuentran expresamente prohibidas por el reglamento del ENARGAS y degradan el funcionamiento de su cocina, causando pérdidas de caudal y de presión de gas.

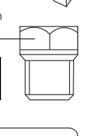
CAMBIO DE TIPO DE GAS
La cocina viene prepara de fábrica para funcionar con gas natural. Para cambiar el tipo de gas del artefacto a gas licuado es necesario sustituir los inyectores de los quemadores tanto en las hornallas como en el horno, y regular los "mínimos" en las válvulas o termostato (según modelo).
Antes de realizar esta operación, recuerde siempre desconectar el cable de alimentación eléctrica.

FIG. 3 **Cambio de inyector hornalla**



Cambio de los inyectores de hornallas
- Retire las rejillas posa-ollas.
- Quite las tapas y los quemadores.
- En cada quemador, desenrosque el inyector (figura 4) con una llave "T" de 7 mm (figura 3) y sustitúyalo por el correspondiente (figura 5). Asegúrese de colocar en cada lugar el inyector correcto.
- Coloque los quemadores, las tapas y las rejillas sobre la plancha.

FIG. 4 **Inyector hornallas y horno**



Cambio del inyector de horno (Ø 1,05)
- Retire la puerta horno
- Quite el "tornillo fijación piso" del horno (figura 14), con una llave de 8 mm y el sostén piso.
- Retire el piso del horno
- Retire el tornillo que sujeta al quemador con un destornillador tipo "phillips" (figura 6).
- Retire el terminal del cable que llega a la bujía de encendido. Desplace a un lado y levante la parte delantera del quemador, tire del mismo hacia adelante, cuidando de no dañar la termocupla.
- Desenrosque el inyector (con llave tubo de 7 mm).
- Inserte el nuevo inyector (figura 4).
- Reposicione el quemador con su correspondiente tornillo.
- Recuerde conectar el terminal del cable de la bujía de encendido.
- Coloque el piso del horno, su sostén y el tornillo fijación piso y la puerta horno.

FIG. 5 **Ubicación y perforación de los inyectores de hornallas para gas licuado**

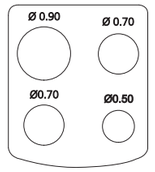
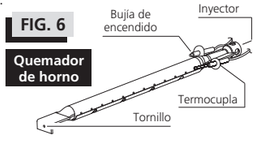


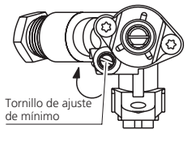
FIG. 6 **Quemador de horno**



Regulación de los mínimos de válvulas o termostato:
Una vez realizado el cambio de inyectores, proceda a la regulación de los "mínimos", siguiendo los pasos indicados a continuación:
- Retire las perillas con sus respectivos aros-perillas correspondientes a las válvulas (modelo WFX56DX) ó el termostato (modelos WFX56DG y WFX56DE).
  Con un destornillador pequeño de punta plana gire en sentido horario el tornillo de ajuste de mínimo en las válvulas (fig.7 y 8) hasta hacer tope.
- En los artefactos WFX56DG y WFX56DE retire las rejillas posa-ollas, las tapas de los quemadores, los quemadores, los tornillos que fijan la parte inferior de los quemadores a la plancha, los tornillos que fijan la plancha a los laterales del artefacto y la plancha.
  Por encima del frente de llaves acceda al tornillo de ajuste de mínimo del termostato (fig. 9) y gírelo en sentido horario hasta hacer tope.
- Coloque nuevamente los componentes retirados en su posición original.

Válvula horno **FIG. 7**

Válvula hornalla **FIG. 8**



2. USO

Encendido
Para encender las hornallas mediante el encendido electrónico oprima y gire la perilla elegida (figura 10) en sentido anti-horario hasta la posición máximo. Pulse el interruptor del frente de llaves ★ y la hornalla se encenderá automáticamente.
Para encender las hornallas en forma manual oprima y gire la perilla elegida (figura 10) en sentido anti-horario hasta la posición máximo y acerque la llama de un fósforo a la hornalla. Continuando el giro, la llama se reduce paulatinamente hasta el tope mínimo. Para apagar las hornallas, gire las perillas hasta la posición cerrado.

Consejo: para su seguridad verifique que la llama no sobrepase el fondo de los recipientes. A fin de ahorrar energía, le aconsejamos también reducir la llama cuando el contenido ha alcanzado su hervor.

Termostato **FIG. 9**

Importante: ante una eventual falla en el funcionamiento del sistema de encendido electrónico, verifique que:
1. No hayan quedado restos de esponjas metálicas (finas o gruesas) en las proximidades de las bujías de encendido, en caso de haberlas limpiado recientemente
2. Las bujías de encendido se encuentren limpias y secas para un correcto funcionamiento.

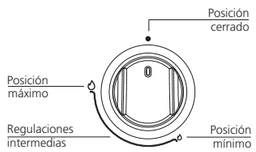


FIG. 10 Perilla hornalla

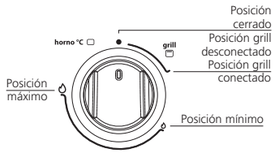


FIG. 11 Perilla termostato/grill modelo WFX56DG y WFX56DE

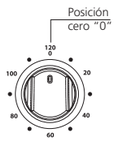


FIG. 12 Perilla timer

Modelo WFX56DX: Para encender el horno mediante el encendido electrónico oprima y gire la perilla del horno (figura 13) en sentido anti-horario hasta la posición máximo. Pulse el interruptor del frente de llaves ★ y el quemador se encenderá automáticamente. Mantenga la perilla presionada durante 10 a 15 segundos para accionar el dispositivo de seguridad del horno (*1). Al soltarla compruebe si el quemador permanece encendido (*2).
Para encender el horno en forma manual oprima y gire la perilla del horno (figura 13) en sentido anti-horario hasta la posición máximo y acerque una llama al orificio ubicado en el piso del horno (figura 14).
Al tomar llama el quemador mantenga la perilla presionada durante 10 a 15 segundos para accionar el dispositivo de seguridad del horno (*1). Al soltarla compruebe si el quemador permanece encendido (*2).

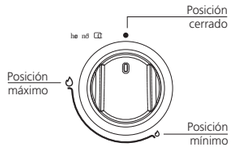


FIG. 13 Perilla horno modelo WFX56DX

Modelos WFX56DG y WFX56DE: este modelo viene equipado con un termostato que regula y mantiene la temperatura de horno deseada. Proceda de la misma manera que en caso anterior para encender el horno y, una vez hecho esto, regule la temperatura del mismo a su elección girando la perilla del termostato (figura 11), manteniéndola constante durante el tiempo que usted desee (*2).

(*1) Durante la operación de encendido del quemador, este dispositivo no deberá accionarse por más de 15 segundos. Si durante estos 15 el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo, abrir la puerta del horno y esperar al menos 1 minuto antes de reencender.

(*2) En caso de no permanecer encendido el quemador, cierre el pasaje de gas al horno girando la perilla mencionada a la posición cerrado y repita toda la operación.
Continuando el giro en sentido anti-horario la llama se reduce paulatinamente, hasta el tope mínimo.
Para apagar el horno, basta con girar la perilla a la posición cerrado.

GRILL (modelos WFX56DG y WFX56DE)
El grill eléctrico le permitirá realizar gratinados y dorados uniformes en sus comidas.
Para su seguridad, la perilla del termostato/grill (figura 11) impide el funcionamiento simultáneo del quemador principal (gas) y el grill eléctrico. Para encender el grill eléctrico basta con girar la perilla termostato en sentido horario hasta la posición cerrado y luego avanzar hasta la posición grill conectado Mientras que el grill se encuentre en funcionamiento, una luz indicadora permanecerá encendida en el frente de llaves alertando de la opción elegida. Recuerde que es completamente normal sentir un olor especial el primer día que lo use, ya que este elemento toma temperatura por primera vez.

Timer
El timer (figura 12) es especialmente indicado para seleccionar el tiempo de cocción de un alimento con hasta un máximo de 120 minutos. Transcurrido el tiempo seleccionado por usted, una señal sonora le alertará acerca de esta situación para que verifique el grado de cocción.
Importante: el timer no interrumpe en ningún caso la cocción.

IMPORTANTE
El horno y las hornallas están equipados con válvula de seguridad que corta totalmente el paso del gas si por cualquier causa se apagaran los quemadores de los mismos. Para volver a encender el horno y las hornallas, si estuvieran calientes, espere por lo menos 5 minutos.

USO DEL HORNO
Su nueva cocina viene equipada con un horno de gran capacidad (70 litros) apto para cocinar en tres niveles diferentes.
Para optimizar el rendimiento de su cocina y obtener los mejores platos, le recomendamos precalentar el horno durante 10 minutos, antes de comenzar la cocción.
Para obtener el mejor resultado de sus recetas, recuerde centrar lo mejor posible los alimentos sobre la superficie de cocción, para que el calor sea homogéneo. Si se tratase de varias piezas sueltas, deje una separación mínima de 4 cm entre una y otra.

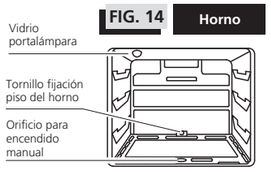


FIG. 14 Horno

Para su seguridad, la rejilla del horno cuenta con un tope especial de contención, por lo cual usted podrá extraer las 2/3 partes del conjunto rejilla-asadera, sin temor a que se caiga.
Para extraer totalmente esta rejilla, incline la misma hacia arriba cuando hubiera alcanzado este tope.
La puerta del horno brinda un cierre hermético a través de un burlete perimetral siliconado, y por su encastre en los laterales del horno evita las fugas de calor hacia los costados.
Este modelo cuenta además con una puerta de cristal templado que le permite seguir el proceso de cocción sin necesidad de abrir la puerta. El encendido y apagado de la luz del horno se efectúa accionando el interruptor identificado con el símbolo ubicado en el frente de llaves.

Uso de la parrilla
Debajo del horno, se encuentra la puerta del cajón parrilla destinado a asar carnes, dorar comidas, etc...
Este conjunto es deslizable sobre rodillos, y su puerta volcable, lo que le permite manipular cómodamente y con total seguridad la asadera.
Para diferentes tipos de preparaciones, se puede regular la altura de la asadera, en tres diferentes posiciones:

- Superior (ideal para gratinados o dorados de pizzas, lasagnas, o canelones por ejemplo)
- Intermedia
- Inferior (para asados a fuego más lento)

Para su salud y bienestar, la cocina posee una rejilla que, ubicada dentro de la asadera, le permite asar carnes sin que éstas entren en contacto con la grasa que se desprende durante su cocción.

3. MANTENIMIENTO

Limpieza

ATENCIÓN
Desenchufe el artefacto antes de realizar la limpieza o cualquier otro tipo de mantenimiento.

- Para limpiar su cocina, sugerimos observar los siguientes consejos:
- El artefacto debe estar frío.
- Use un trapo humedecido con agua tibia y jabón o detergente neutro.
- NUNCA UTILICE POLVOS ABRASIVOS NI LIQUIDOS CAUSTICOS O INFLAMABLES (Por ejemplo: LAVANDINA Y/O LIMPIA HORNOS, ALCOHOL, GASOLINA o SOLVENTES)
- Enjuague las diferentes piezas con agua limpia y séquelas apropiadamente.

Tapa de vidrio
La tapa de vidrio que viene incluida e instalada en su cocina WHIRLPOOL es desmontable y posee un amortiguador de movimientos.Puede extraerla para su limpieza de la siguiente forma:
Coloque la tapa en forma vertical, sujete firmemente la tapa y tire hacia arriba. Para armar proceda a la inversa, verificando que al bajar la tapa el movimiento resulte suave y amortiguado.

ADVERTENCIA Nunca baje la tapa con los quemadores encendidos. Es recomendable asegurarse que la rejilla y los quemadores estén fríos antes de bajar la tapa

Respaldo
Para facilitar su limpieza y, la de los revestimientos de la pared de su cocina, el respaldo puede desmontarse tirando del mismo hacia adelante. Tómelo desde los soportes metálicos, nunca desde el vidrio porque podría quebrarse.

Quemadores
Retire las rejillas posa-ollas, levantándolas verticalmente. Las tapas de los quemadores se extraen fácilmente hacia arriba. Están diseñadas para que, en caso de un eventual derrame de líquido, éste fluya directamente hacia la plancha, sin afectar el funcionamiento del quemador.

FIG. 15 Limpieza de perillas

Plancha
La plancha hermética de su cocina, no ofrece dificultad para la limpieza diaria ya que está realizada en una sola pieza integralmente construida en acero inoxidable de alta calidad

Frente llaves
Para limpiar el frente llaves puede utilizar agua caliente jabonosa. Para completar la limpieza alrededor de las perillas, puede levantar suavemente los aros de graduación (figura 15).

Horno autolimpiante
El horno de su cocina Whirlpool cuenta con una superficie enlozada autolimpiante de última generación. Esta superficie rugosa es la encargada de descomponer y remover las manchas o salpicaduras, inclusive durante la misma cocción de los alimentos.
Para mejorar aún más este proceso de limpieza catalítica, es conveniente dejar el horno vacío y prendido a temperatura máxima por algunos minutos después de finalizada la cocción.
A fin de lograr la plena vida útil de este recubrimiento autolimpiante del horno, una vez al mes mantenga el mismo encendido al máximo durante una hora.
Con el uso normal, se podrá formar un depósito de carbón u hollín en el techo del horno, debido a la reacción de autolimpieza catalítica. Para este caso, se recomienda pasar un cepillo blando o un trapo seco por sobre la superficie para eliminarlo.

IMPORTANTE: La utilización de limpiadores químicos o abrasivos, esponjas metálicas, espátulas o cualquier otro elemento agresivo hacia el esmaltado, producirán un daño irreparable en el mismo. Evite utilizar paños o esponjas excesivamente húmedos para su limpieza.

Burlete perimetral
Mantenga limpio el burlete colocado en el marco del horno, pasándole un trapo humedecido en agua caliente jabonosa.
Para una limpieza profunda usted puede retirarlo desenganchando primero las dos trabas superiores que lo sujetan al marco y luego las inferiores. Sumérjalo en agua caliente jabonosa. Para volver a colocarlo, séquelo de manera apropiada y proceda a engancharlo de la misma manera (en manera inversa a la anteriormente explicada).

Puerta visor panorámica
Para mantener limpio el vidrio externo de la puerta del horno, utilice un paño humedecido en agua caliente y jabón neutro. Nunca utilice elementos que puedan rayarlo (como esponjas metálicas).

El vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para su limpieza quitando los dos tornillos que lo sujetan a las trabas ubicadas en los lados superior e inferior de la puerta. Asegúrese de colocar nuevamente el vidrio antes de poner en funcionamiento el producto.

Grill
Antes de proceder a la limpieza deberá desenchufarse el producto de la conexión eléctrica de la red y asegurarse que el grill eléctrico se encuentre frío antes de tocarlo o hacer cualquier tipo de limpieza.

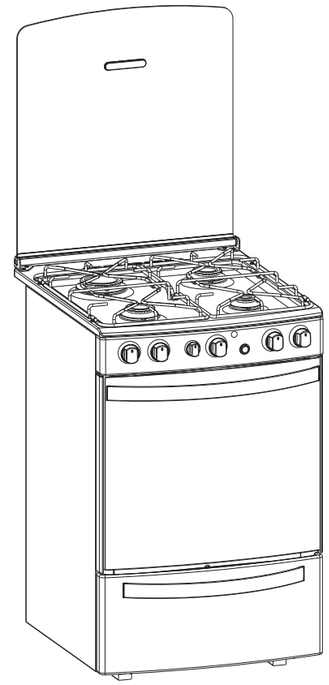
Luz del horno
Para un eventual cambio de la lámpara no olvide desconectar el artefacto de la corriente eléctrica. Desenrosque el cubre portalámpara (roscado sobre el cuerpo de cerámica) y efectúe el cambio por una lámpara de similares condiciones. Para armarlo proceda en el sentido inverso al explicado.

Parrilla
Para realizar una limpieza tire hacia afuera hasta el primer tope, levante la gaveta, y tire nuevamente hasta el segundo tope. Ahora levante atrás y retirela. También en este momento usted puede limpiar el espacio debajo de la parrilla. Para reubicarla proceda en el sentido inverso al explicado.

Si fuere necesaria alguna reparación en el artefacto, la misma deberá ser realizada exclusivamente por los Servicios Técnicos autorizados de Whirlpool. En ningún caso intervenga o manipule por su cuenta el artefacto u otras partes de la instalación.

ATENCION: En caso que el cordón de alimentación eléctrica estuviera dañado y deba ser reemplazado por otro, contacte al Servicio de Atención al Consumidor de Whirlpool más próximo a su domicilio (consulte para ello la cartilla que se acompaña)

76H01297



COCINAS WHIRLPOOL WFX56DX, WFX56DG y WFX56DE

¡Felicitaciones!

Whirlpool le quiere agradecer la confianza que usted ha depositado en nuestra marca.
El manual de uso de esta cocina fue hecho pensando en usted y todos aquellos que aman el arte de cocinar. Como podrá observar, contiene un listado de instrucciones sencillas para que pueda aprovechar al máximo todas las bondades de su producto, deleitando a su familia con los platos más deliciosos, con pleno confort y seguridad.
Le sugerimos que lo lea atentamente a fin de conocer todos los aspectos relacionados con la instalación, uso y mantenimiento y quedamos a su entera disposición ante cualquier consulta, comentarios y sugerencias.

Gas
Modelo Aprobado INSTITUTO DEL GAS ARGENTINO S.A.

Whirlpool Argentina S.A.
San Martín 323, piso 20
(C1004AAG) CABA.
Tel.: 4480-7100

INDUSTRIA ARGENTINA